

# RICETTA DELLA SETTIMANA :

## CIMIE DI RAPA

### Orecchiette alle cime di rapa

Ingredienti:

**500 gr di orecchiette**  
**1 kg e mezzo di cime di rapa**  
**2 spicchi di aglio**  
**1 peperoncino**  
**olio extra vergine di oliva**  
**sale**



–Pulite le cime di rapa lavatele bene in acqua fredda.

Mettete sul fuoco una pentola con abbondante acqua e quando bollerà, salate e buttate al suo interno le cime di rapa.

Dopo 5 minuti aggiungete le orecchiette e fatele cuocere insieme alle cime di rapa.

Mentre la pasta cuoce, in un'ampia padella, fate imbiondire l'aglio insieme al peperoncino.

Scolate bene la pasta e le rape e tuffatele nella padella con il soffritto.

Fate saltare le orecchiette con le cime di rapa in padella per un paio di minuti e servite con un filo di olio.



**MENG**  **ZZI**  
AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA

## **Cime di rapa stufate**

Ingredienti:

**1600 g di cime di rapa**

**2 spicchi di aglio**

**2 foglie di alloro**

**1 bicchiere di vino rosso**

**4 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine**

**Sale**

**Pepe in grani**



- Pulite bene le cime di rapa e lavatele più volte; poi scolatele e fatele cuocere in una pentola, senza acqua, se non quella rimasta dopo il lavaggio; man mano che le cime cuoceranno, butteranno fuori un po' di liquido che dovrà essere continuamente eliminato..

Quando le cime di rapa non emetteranno più alcun liquido, dopo circa mezz'ora, riducete al minimo il calore, unite il sale, il pepe macinato al momento, gli spicchi di aglio sbucciati, l'olio, il vino e le foglie di alloro, lavate e asciugate.

Mescolate accuratamente il tutto e lasciate cuocere, a fuoco bassissima e a recipiente scoperto, per circa 15 minuti.

Al termine della cottura, trasferite le cime di rapa nel piatto da portata, precedentemente riscaldato, e servitele calde.



**MENG**  **ZZI**  
AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA